

## HORAIRES

7 jours/7  
de 12h00 à 14h30  
de 19h30 à 22h30

## À L'ARDOISE

le midi seulement en semaine

**formule : 15,5**

entrée / plat ou plat / dessert

**formule : 19**

entrée / plat / dessert

plat unique : 12

**menu enfant : 10**

plat / dessert / boisson

## ENTRÉES

Seul ou à partager

aumônière de chèvre aux petits légumes, huile d'olive  
aux aromates et fine roquette : 6 

oeuf cocotte, duo de topinambours et mouillettes : 7

velouté de courge butternut à la noisette : 5,5 

frites de panisse, sauce maison : 6 

## BURGERS

tous les burgers sont servis avec frites maison et bouquet de jeunes  
pousses. les pains burgers artisanaux sont élaborés par la boulangerie « Hat's »

LE CLASSIQUE : 14

pain burger, bœuf français 180g, chutney d'oignons rouges, cornichon pickles,  
raclette AOP, sauce BBQ

LE PHOCÉEN : 14

pain burger, dos de cabillaud mariné, aioli safranée, mâche, patate douce rôtie

LE VÉGÉTAL : 12 

pain burger, galette de choux farcis aux légumes hivernaux, mâche, ketchup de carottes

LE CANARCOSE : 15

pain burger, tournedos de magret de canard, duxelle de champignons, Morbier AOP,  
crème curry, roquette

## GRANDES ASSIETTES

LA GARDEN BOWL : 13

pousses d'épinard, poulet fermier mariné au soja, citron et coriandre, radis noir, carottes râpées, vermicelles de  
riz, duo de graines (sésame et pavot)

LA DÉTOX : 12 

salade de mûlée de lentilles, quinoa, trio de crudités retour du marché, mousse de betterave,  
vinaigrette Sarawak

LE MAGRET DE CANARD : 16

magret de canard français poêlé, finger de cade au four, sauce miel romarin

LE DOS DE LOUP : 15

dos de loup rôti sur peau, duo de carottes et céleris poêlés, crème coco et citronnelle

## DESSERTS

CAFÉ OU THÉ GOURMAND : 7

TIRAMISU AUX AGRUMES : 6

TARTE AUX POIRES CARAMÉLISÉES, JUS DE POIRE À LA CANNELLE : 6

CARROT CAKE, ÉMULSION MIEL ET GINGEMBRE : 6

GLACE ARTISANALE « LES GLACIERS MARSEILLAIS » : 7

